Mode d'emploi du Rayburn Heatranger 480AG (CF)/480AL (CF) Cuisinière à chauffage central fonctionnant au gaz

from AGA

CE **Pour une utilisation en FR**

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE CET APPAREIL

Sécurité de l'utilisateur
En tant que fabricant d'appareils de cuisson et de chauffage, nous apportons tous les soins nécessaires, dans la mesure du possible, pour que ces appareils soient conçus et fabriqués en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans les cas d'une utilisationet d'une installation correctes. Dans ce but, nos appareils sont rigoureusement testés et contrôlés avant de quitter l'usine.

AVIS IMPORTANT: VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE. Toute modification n'étant pas approuvée par AGA pourrait entraîner l'annulation de l'homologation de l'appareil, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte aux dispositions légales en vigueur.

IMPORTANT:
Cet appareil peut renfermer quelconque des matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de veiller à porter les vêtements de protection nécessaires lors de la manipulation des éléments qui contiennent, le cas échéant, quelconque des matériaux répertoriés, et qui pourraient être considérés représenter un risque pour la santé et la sécurité; se référer aux informations ci-dessous.

Briques réfractaires, couches de combustible, combustibles artificiels : en cas de manipulation, porter des gants.

Ciment réfractaire – en case de manipulation, porter des gants jetables.

Colles et matériaux d'étanchéité : être particulièrement vigilant ; s'ils se trouvent toujours à l'état liquide, porter un masque et des gants jetables.

Fil de fibre de verre, laine minérale, plaques d'isolation, fibres céramiques, kérosène : ces produits peuvent être dangereux en cas d'inhalation, ils peuvent irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, éviter d'inhaler et tout contact avec la peau ou les yeux. Porter des gants jetables, un masque et des lunettes. Après toute manipulation, se laver les mains et toute autre partie du corps exposée. Au moment de jeter le produit, réduire la quantité de poussière à l'aide d'un vaporisateur d'eau en veillant à ce que les pièces concernées soient bien emballées.

INTRODUCTION

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN CONFORMITÉ AVEC LES RÈGLEMENTS EN VIGUEUR ET NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ENDROIT SUFFISAMMENT AÉRÉ.

Nous vous remercions de votre achat de cet appareil Rayburn. Nous souhaitons que vous en profitiez au maximum et vous prions de bien voulour lire attentivement ce livret et suivre les consignes qu'il contient avant d'utiliser pour la première fois votre Rayburn.

Votre Rayburn a été conçu pour vous servir de cuisinière, de chauffage central et de réserve d'eau chaude sanitaire lorsque vous en avez besoin. Deux brûleurs séparés alimentent l'appareil en chaleur. Le brûleur de la cuisinière apporte de la chaleur pour la cuisson alors que le brûleur de la chaudière apporte la chaleur pour le chauffage central et les besoins en eau chaude sanitaire.

Le brûleur de la cuisinière doit être réglé de sortie à rester allumé en permanence, à faible régime, et à plein régime lorsque le thermostat le commande.

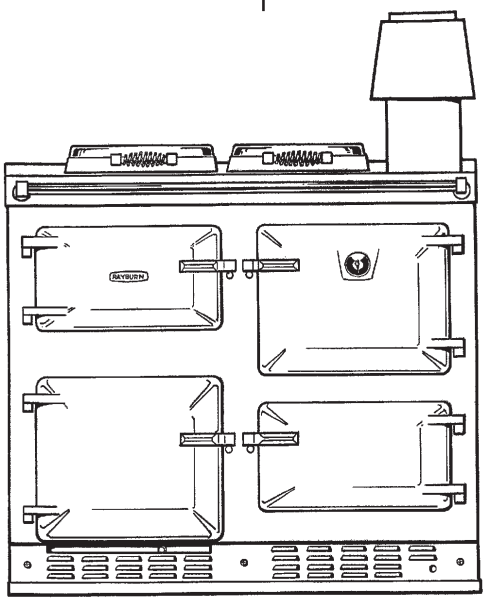
Le brûleur de la chaudière est conçu pour fonctionner sur demande et peut être contrôlé par une commande électrique au moyen d'une minuterie ou d'un programmateur indiquant un choix de mise en marche du chauffage.

Un programmateur Rayburn est disponible en option auprès de votre fournisseur Rayburn il permet de contrôler la fonction de cuisson. C'est l'accessoire idéal pour les utilisateurs qui souhaitent allier l'élégance de la tradition au style de vie d'aujourd'hui

Votre Rayburn vous sera fourni équipé des éléments suivants:

1 Clayette pleine	1 Égouttoir à gril
1 Plat à viande	1 Document de garantie
1 Livre de cuisine	1 Carnet du client
1 Mode d'emploi	1 Livret de consignes
2 Clayettes de grille	d'installation et d'entretien

NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER UNE PIÈCE EN LAISSANT LES PORTES DE L'APPAREIL OUVERTES.

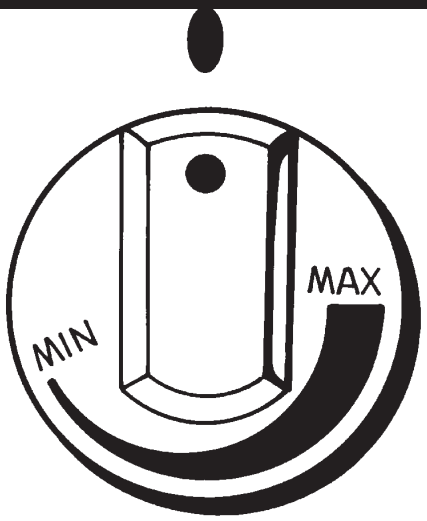


DESN 512129

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
INTRODUCTION	1
COMMANDES ET INFORMATIONS DESTINÉES A L'UTILISATEUR	3
MODE D'EMPLOI	4
MODE D'UTILISATION DE LA CHAUDIERE	5
LA CUISINIÉRE ET LE PROGRAMMATEUR (EN OPTION)	6-7
ASTUCES DE CUISSON	7-8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU RAYBURN	9
MAINTENANCE, FUITE DE GAZ OU PANNE, DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EN CAS DE DÉCHARGE DE COMBUSTION, VOLETS D'AÉRATION ET VENTILATION	10

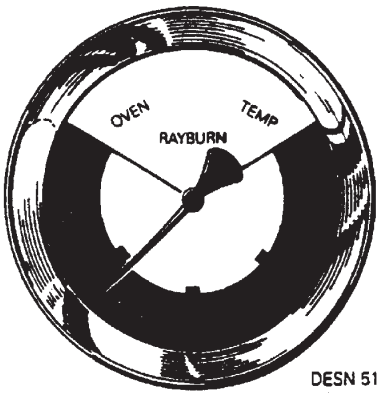
COMMANDES



CHAUDIÈRE

DESN 511779

CUISINIÈRE



DESN 510556

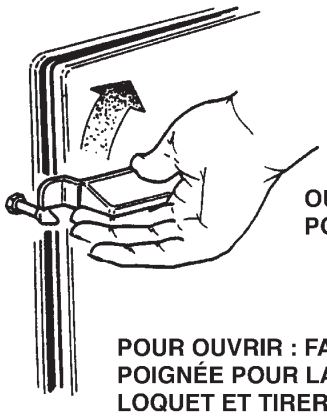
CADRAN DE LA TEMPERATURE

LE CADRAN DE LA TEMPÉRATURE QUI SE TROUVE SUR LA PORTE PRINCIPALE DU FOUR DONNE UNE INDICATION DE LA TEMPÉRATURE AU CENTRE DU FOUR EN MODE DE CUISSON. VOIR TABLEAU DE CUISSON À LA PAGE 4 ET LES ASTUCES DE CUISSON À LA PAGE 5 POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS.

MARQUE	TEMP. APPROX. °C
LOW (BAS)	120
1	140
2	150
3	170
4	180
5	190
6	200
7	220
8	230
9	240
HIGH (HAUT)	250

TABLEAU DE RÉGLAGE DE LA TEMPERATURE DU FOUR PRINCIPAL

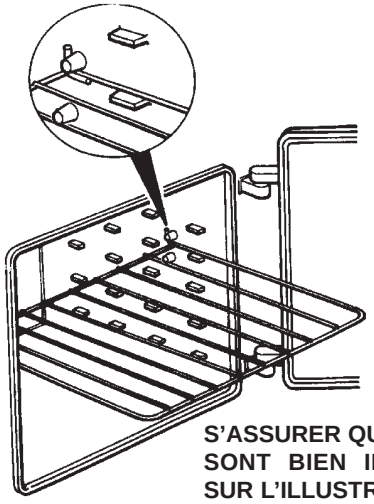
INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR



OUVERTURE DE LA PORTE

POUR OUVRIR : FAIRE TOURNER LA POIGNÉE POUR LA DÉGAGER DU LOQUET ET TIRER POUR L'OUVRIR

DESN 510556



S'ASSURER QUE LES CLAYETTES SONT BIEN INSÉRÉES COMME SUR L'ILLUSTRATION

MODE D'EMPLOI

ALLUMAGE

Les consignes d'allumage se trouvent également sur une plaque de consigne située à l'intérieur de la porte du brûleur.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

Chaudière (Voir Fig. 1)
Cet appareil est équipé d'une unité d'allumage automatique de la chaudière, qui allume le brûleur principal sur demande. Au cas où le bouton **K** (voir Fig. 1) venait à être allumé, appuyez dessus : cela permettra de poursuivre l'allumage du brûleur. Si le bouton venait à s'allumer de nouveau, c'est le signe d'une faite au niveau du brûleur de la chaudière. Contactez votre technicien de gaz local pour qu'il vienne remédier à cette faute.

Cuisinière (Voir Fig. 1)
Ouvrez le robinet de gaz (E).
Appuyez sur le bouton d'asservissement de panne de la flamme de la cuisinière (F) et maintenez-le enfoncé, attendez quelques secondes pour le gaz arrive jusqu'à la veilleuse de la cuisinière.
Appuyez sur le bouton d'allumage piézo-électrique (D) jusqu'à ce que le brûleur de la veilleuse s'allume.

Continuez de maintenir enfoncé le bouton pendant 15 secondes après l'allumage de la veilleuse, de sorte que lorsque le bouton est relâche, la veilleuse reste allumée. Si ce n'est pas le cas, ATTENDEZ 3 MINUTES, puis répétez l'opération.

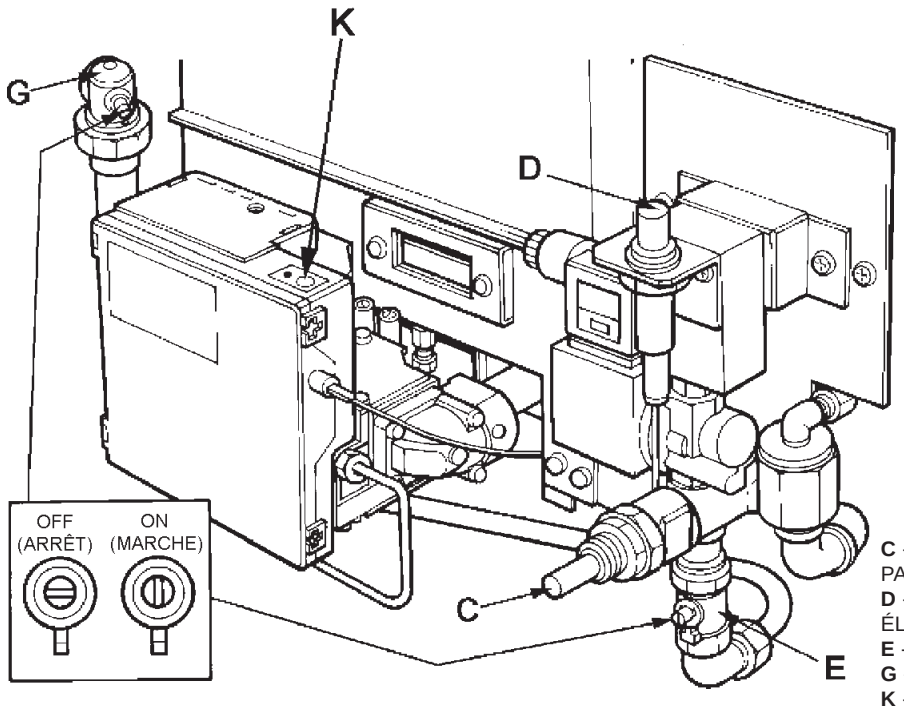
Veillez à ce que l'alimentation en électricité soit sur la position 'ON' (MARCHE) et réglez toutes les commandes externes sur la position 'ON'.

Tournez le bouton du thermostat de la chaudière sur MAX : le brûleur de la chaudière s'allume à plein régime.

Tournez le bouton du thermostat de la cuisinière sur 'H' et le brûleur de la cuisinière s'allume en retour à plein régime.

REMARQUE: DÉGAGEMENT DE FUMÉE/D'ODEURS LORS DE L'UTILISATION INITIALE.

Certaines pièces de la cuisinière ont été enduites d'un léger revêtement d'huile protecrice. Pendant le fonctionnement initial de la cuisinière, celui-ci peut provoquer le dégagement de fumée/d'odeurs : c'est quelque chose de normal et cela ne provient pas d'un défaut au niveau de l'appareil. Il est donc recommandé d'ouvrir les portes et/ou les fenêtres pour aérer la pièce. Levez les couvercles pour empêcher de tacher les revêtements.



C - BOUTON D'ASSERVISSEMENT EN CAS DE PANNE DE LA FLAMME DE LA CUISINIÈRE
D - BOUTON D'ALLUMAGE PIÉZO-ÉLECTRIQUE - CUISINIÈRE
E - ROBINET DE GAZ - CUISINIÈRE
G - ROBINET DE GAZ - CHAUDIÈRE
K - RÉINITIALISATION DU BRÛLEUR DE LA CHAUDIÈRE

FIG. 1

DESN 513317

MODE D'UTILISATION DE LA CHAUDIÈRE

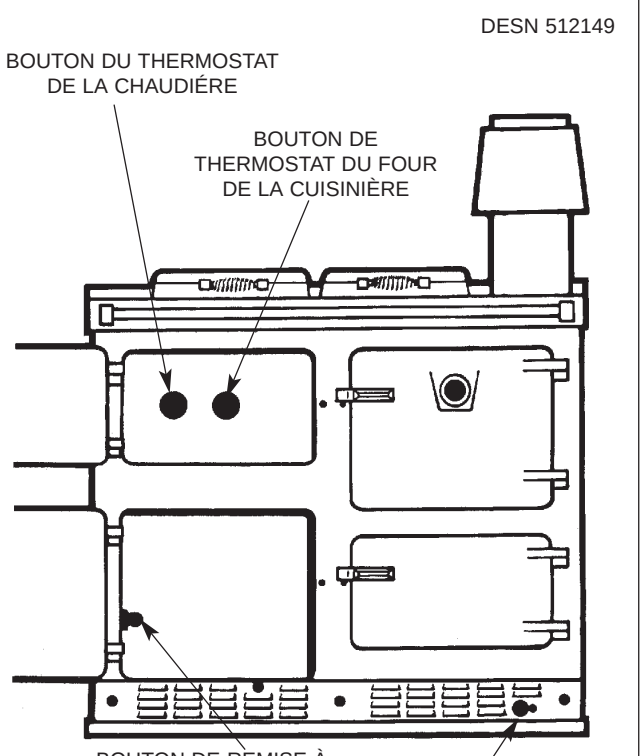
Le fonctionnement de la chaudière peut être automatique si un programmateur est monté dessus. Celui-ci peut également être utilisé conjointement à un thermostat de pièce ou d'autres dispositifs en vue de contrôler la température.

Le bouton de commande du thermostat de la chaudière contrôle la température de l'eau chaude.

Le bouton de commande du thermostat de la chaudière se trouve derrière la porte de commande, située sur le côté gauche du panneau des commandes.

Le fait de tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre aura pour effet d'augumenter la température de la chaudière et alimentera en eau chaude les radiators et le ballon d'eau chaude.

A des fins de sécurité en cas d'arrêt, la chaudière comporte également un thermostat de surchauffe (comme sur l'illustration à la Fig. 2).


DESN 512149
BOUTON DU THERMOSTAT DE LA CHAUDIÉRE
BOUTON DE THERMOSTAT DU FOUR DE LA CUISINIÈRE
BOUTON DE REMISE À ZÉRO DU THERMOSTAT DE SURCHAUFFE DE LA CHAUDIÈRE
BOUTON DE REMISE À ZÉRO DU DSDC
FIG. 2

Celui-ci ne se mettra en route que si la température de l'eau du système est supérieure à 95°C. Ceci est le signe d'une panne au niveau du système : elle doit être déterminée par votre technicien d'entretien local et il faut y remédier avant de rallumer la chaudière.

CUISINIÈRE

NE LAISSEZ PAS LA PORTE DE FOUR DE TORRÉFACTION OUVERTE - si la gauche ouverte pour n'importe quelle durée surchauffant peut endommager quelques composants dans l'appareil.

COMMANDE DU FOUR PRINCIPAL ET DE LA PLAQUE DE CUISSON

Les températures du four principal et de la plaque de cuisson sont contrôlées par le bouton de commande du thermostat de la cuisinière, situé derrière la porte des commandes. Voir section 'COMMANDES' Page 3 et Fig. 2.

Le fait de tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre augmente la température

PLAQUE DE CUISSON

L'unique plaque de cuisson de votre Rayburn est graduée ai niveau de sa température. Il suffit de faire glisser les casseroles sur la partie plus chaude ou moins chaude de la plaque, en fonction du type de cuisson requis : faire bouillir ou faire cuire à feu doux. La partie la plus chaude se trouve sur le milieu du côté droit.

La température de la plaque de cuisson varie également en fonction du réglage utilisé : plus le réglage est haut, plus la température de la plaque de cuisson est élevée.

La plaque de cuisson est en fonte épaisse et usinée à plat. Pour assurer un contact parfait et une distribution thermique uniforme, il est recommandé d'utiliser des casseroles et des bouilloires de bonne qualité ayant un fond épais. Les casseroles doivent également être dotées de couvercles qui s'ajustent bien pour une plus grande efficacité. Fermez les couvercles isolés de la plaque de cuisson lorsque la plaque de cuisson n'est pas utilisée pour en préserver la chaleur.

FOUR PRINCIPAL

Le bouton de commande du thermostat du four indique le signe l (OFF - Arrêt), puis la température est graduée (voir section 'COMMANDES', Page 3).

FOUR DU BAS

La température du four du bas en fonte dépend de la température du four principal. A titre indicatif, sa température correspond à peu près à la moitié de la température du four principal. Il peut être utilisé pour faire des meringues, ragoûts en cocotte, des entremets au lait, etc... Cela signifie qu'il peut être utilisé comme four de cuisson lorsque le four principal est réglé sur une température élevée, c'est-à-dire à plus, de 200°C.
Si le Rayburn est laissé un long moment à une température élevée, la température du four du bas peut s'élever à un niveau plus important que la moitié de la température du four principal.

LIVRE DE CUISINIE RAYBURN

Le livre de cuisine fourni avec votre cuisinière Rayburn est le même pour tous les Rayburn. Lorsque vous y puisez des recettes, consultez ce mode d'emploi pour vérifier les informations qui correspondent à votre Rayburn.

TABLEAU DE CUISSON - FOUR PRINCIPAL

	Température	Rainure	Durée approximative
Scones	220°C	3	10 - 15 mn
Petits gâteaux	190°C	4	15 - 20 mn (À mi temps de la cuisson, présentez la plaque à pâtisserie dans l'autre sens. Pour de meilleurs résultats, posez la clayette pleine sur la glissière du haut)
Quatre-quarts	180°C	3 + 5	20 - 30 mn (Remontez le gâteau du bas sur le haut une fois que le gâteau du haut cuit. Pour de meilleurs résultats, posez la clayette pleine sur la glissière du haut).
Cake demi riche	150°C	4 ou 5	2 heures
Cake riche	135°C	4 ou 5	En fonction de la taille
Pâte brisée - tartelettes	200°C	2 ou 3	20 mn
Tourte en pâte brisée	200°C	4 ou 5	45 mn
Quiche	200°C - 220°C	Floor	45 mn
Pâte feuilletée	210°C - 220°C	2 ou 3	15 mn
Meringues	100°C - 120°C	5	1 1/2 - 2 heures
Ragoûts en cocotte	120°C	4 ou 5	3 heures ou plus
Pain-petit	210°C - 220°C	2	15 - 20 mn
Pain-miche	210°C - 220°C	4 ou 5	35 mn
Soufflé	180°C	4	30 mn

Les positions des rainures sont comptées de haut en bas, c'est-à-dire la position de la rainure du haut correspond au numéro 1. Les positions ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent bien entendu être modifiées selon les besoins

PROGRAMMATEUR (OPTIONNEL)

Cette commande permet d'obtenir trois réglages d'heure individuels et une commande d'asservissement. Par exemple, elle peut avoir l'utilité suivante:

Prérégler le programme du matin pour allumer la cuisinière à la température souhaitée, de sorte que la cuisinière peut être immédiatement utilisée dès le lever du lit.

Le programmateur peut être réglé pour donner la température de cuisson désirée lorsque vous la voulez, sans avoir à attendre de période de préchauffage. Par exemple, si vous souhaitez utiliser la cuisinière pour votre petit déjeuner à 7h30, vous pouvez régler le programmateur pour qu'il produise la période de préchauffage nécessaire avant cette heure. Ainsi, s'il lui faut 60 minutes pour atteindre la température que vous souhaitez, le programmateur sera réglé pour se mettre en marche à 6h30 et les bouton du thermostat (voir Fig. 2) sera réglé sur la position que vous souhaitez, la veille au soir. La cuisinière ne se mettra en route qu'une fois que le programmateur s'allumera à 6hr30 et sera en mode de préchauffage. Il faudra régler l'heure d'arrêt ('Time-Off') suffisamment longtemps après pour vous permettre de cuisiner.
Les recommandations quant à la meilleure utilisation de l'appareil ne sont données qu'à titre indicatif et seule l'experience vous permettra de connaître les réglages respectifs du bouton du thermostat de la cuisinière qui répondent le mieux à vos besoins.

ASTUCES DE CUISSON

Les fours sont chauffés indirectement à partir de l'extérieur par des gaz chauds provenant de la source thermique, et ainsi aucune flamme ni élément ne se trouve à l'intérieur des fours. Cela signifie qu'il est possible de faire plein usage de l'espace de cuisson. Les deux fours sont ventilés vers le conduit de cheminée et ainsi les odeurs de cuisson s'en vont à l'extérieur

FOUR PRINCIPAL
Ces four est plus chaud vers le haut que vers le bas.

Pour obtenir de parfaits résultats, faire tourner les plats pendant la cuisson.

A titre indicatif, le réglage numéroté sur le bouton de commande de la cuisinière donne les températures approximatives indiquées au tableau de la page 3 sous l'intitule 'COMMANDES'.

Le tableau suivant donne une indication du temps de préchauffage à partir du réglage LOW (BAS - 'L' sur le bouton de commande).

RÉGLAGE	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE DU FOUR PRINCIPAL °C	TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE APPROXIMATIF À PARTIR DE 'LOW'
2	150	20 MN
6	200	35 MN
9	240	55 MN

Le réglage 'LOW' peut varier en fonction des conditions climatiques.

Lorsque les fours ne sont pas utilisés pendant la journée ou la nuit, choisissez le réglage 'LOW' (L) pour obtenir une puissance de brûlure des gaz peu élevée.

Sur les réglages bas, le four peut être utilisé pour des plats à cuisson lente , tels que les ragoûts, les bouillons, les soupes, la ratatouille, le curry, des merignues, de la crème caramel, du rice pudding, etc... Choisissez un réglage plus élevé pour cuire des cakes, des quatre-quarts des petits gâteaux, des soufflés, des scones, du pain et pour le rôtissage, etc... (Voir le tableau température/réglage à la page précédente pour obtenir plus de renseignements).

L'un des nombreux avantages d'un four en fonte est que le fond du four n'est pas chaud et peut servir de surface de cuisson à part entière.

1. Pour la cuisson de gâteaux et de tartes : il n'est pas nécessaire de faire cuire à blanc un fond de tourte ou de tarte : il suffit de placer directement le plat sur le fond du four pendant toute la durée de la cuisson, ou une partie seulement, pour obtenir des fonds de tartes qui ne sont pas détrempés et qui sont croustillants et dorés. De la même manière, il est possible de faire cuire en partie une tourte aux pommes sur le fond du four pour être sûr d'avoir un fond bien cuit.

2. Pour faire frire: lorsque le four est chaud, il est possible d'utiliser le fond du four pour faire frire des aliments. Utilisez-le comme une plaque de cuisson cachée. Il est recommandé d'utiliser un plat en fonte. Laissez-le d'abord chauffer avant d'y ajouter dessus les aliments. C'est une excellente méthode pour faire revenir du bacon et des oeufs, du poisson comme de la truite ou du saumon ou encore des oignons, etc... Toute éclaboussure de graisse se trouve carbonisée sur les intérieurs du four, ce qui réduit au minimum les besoins en nettoyage (pour se débarrasser de miettes carbonisées, utilisez une brosse raide), et les odeurs de friture s'en vont par le conduit de cheminée.

C'est dans le four du haut que se font les grillades. Vous pouvez en faire lorsque le four est réglé sur une température élevée. La chaleur qui émane de la paroi supérieure du four procure d'excellentes caractéristiques d'étanchéité et permet de cuire les plats efficacement. Disposez les aliments sur le gril dans le plat à viande le plus haut possible.

La fonte retient la chaleur, vous pouvez donc jeter un coup d'oeil à une gâteau ou à un soufflé pour en vérifier la cuisson sans pour autant qu'ils s'effondre. Étant donné que le plat à viande fourni avec votre Rayburn se pose directement sur les rainures des parois, les grilles sont laissées libres pour y poser d'autres plats. Pour des raisons de sécurité, les clayettes de gril ne peuvent pas s'incliner; à utiliser en suivant les consignes spécifées à la section 'INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR' à la page 3.

CADRAN DE LA TEMPÉRATURE
Le cadran de la température situé sur la porte principale du four donne une indication quant aux conditions présentes à l'intérieur du four. A l'ouverture, l'aiguille semblera baisser en raison de la pénétration d'air plus froid dans le four : il n'y pas de raison deb s'inquiéter, il suffit de refermer la porte et au bout de quelques minutes, l'aiguille reprendra sa position d'avant. Voir 'INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR', à la page 3.

FOUR DU BAS
C'est un four bien utile pour une cuisson plus lente et plus douce lorsque le four principal est réglé sur une température élevée. Idéal pour les meringues, les ragoûts, les entremets, les crèmes renversées, etc... Lorsque vous cuisez un ragoût dans ce four, portez la casserole sur la plaque de cuisson ou sur le fond du four principal pour que la chaleur se disperse bien partout et faites mijoter votre plat pendant 5 à 10 minutes avant de la transférer dans le four du bas. Bien que les parois du four comprennent des rainures pour la clayette du gril/le plat à viande, il est possible de poser les plats sur le fond du four pour les faire cuire.

CLAYETTE PLEINE
La clayette pleine peut servir de grille de four ou de déflecteur thermique pour empêcher un plat de roussir/de cuire de trop. Elle est idéale comme clayette pleine à gâteaux car elle maximise l'espace global compris dans le four. Lorsqu'elle est en place, la clayette pleine et l'espace qui se trouve au-dessus peuvent toujours servir pour la cuisson, tout en protégeant les plats qui se trouvent dessous. Si vous l'utilisez comme déflecteur thermique, placez-la deux rainures au-dessus de votre plat. Pour être efficace, il faut l'utiliser à partir d'un état froid et elle doit donc être rangée à l'extérieur du four.

PLAQUE DE CUISSON
En-dehors de son usage évident pour faire bouillir et mijoter des plats, la plaque de cuisson peut être utilisée à même la surface pour griller du pain, faire des croque-monsieur, etc... : consultez le livre de cuisine Rayburn pour obtenir davantage de renseignements. Après avoir cuisiné à même la surface de la plaque de cuisson, veillez à ôter toutes les miettes à la brosse, sinon vous n'auriez pas le mêmes performance pour faire chauffer des bouilloires ou des casseroles.

ACCESSOIRES
D'autres accessoires : plats, grilles, clayettes, pleines, casseroles, bouilloires sont disponibles auprés de votre fournisseur Rayburn, ou consultez le site www.agacookshop.co.uk pour les visteurs du Royaume-Uni.

EMPLACEMENT DES CLAYETTES DE GRIL
Pour assurer le bon fonctionnement des clayettes de gril du four, veillez à les insérer conformément à l'illsutration. Voir 'INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR' à la page 3.

PORTES
Ouverture des portes : Tournez légèrement la poignée pour défaire le loquet de la porte et tirez sur la porte pour l'ouvrir. Voir 'INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR', à la page 3.

Fermeture des portes : Poussez doucement la porte pour la fermer jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.

IL N'EST PAS RECOMMANDÉ DE SUSPENDRE DES VÊTEMENTS OU DES SERVIETTES TRÈS HUMIDES SUR LE PORTE-SERVIETTES CAR CELA POURRAIT EN FAIRE CRAQUELER L'ÉMAIL.

Nettoyage et entretien de votre Rayburn

SOYEZ TOUJOURS VIGILANT : CET APPAREIL ÉMET DE LA CHALEUR.

Plaque supérieure émaillée et plaque frontale

- Il n'est pas recommandé de poser des vêtements très humides sur le porte-serviettes car cela pourrait en faire craqueler l'émail.
- Pour que la surface vitrifiée émaillée soit toujours brillante et nette, nettoyez-la tous les jours à l'aide d'un chiffon humide savonneux puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Essuyez toute condensation présente sur la plaque frontale : l'émail vitrifié pourrait sinon s'en trouver décoloré à jamais.
- Au cas où du lait, du jus de fruit ou quelque liquide contenant de l'acide est renversé sur la plaque supérieure ou dans la cuisinière, veillez à l'essuyer immédiatement : l'émail vitrifié pourrait sinon s'en trouver décoloré à jamais.
- Gardez à portée de main un chiffon humide pendant la cuisson pour essuyer tout liquide répandu de sorte qu'il ne durcisse pas et soit encore plus difficile à ôter par la suite. Cherchez des nettoyants portant le logo d'homologation VEA (Vitreous Enamel Association - Association de l'émail vitrifié) : celui-ci est la garantie que le produit peut être utilisé sur votre Rayburn.
- Pour les dépôts résistants, au lieu de les récurer, il est préférable de les faire tremper de manière localisée, sans les inonder ; de l'eau chaude et du détergent viendra à bout de la plupart des marques de brûle en l'espace de 10 minutes environ.
- Une éponge imprégnée de savon peut être soigneusement utilisée sur l'émail vitrifié (chercher la marque VEA sur les nettoyants appropriés).

DE NETTOYANTS DE FOUR OU DE NETTOYANTS COMPORTANT DE L'ACIDE CITRIQUE SUR DES SURFACES ÉMAILÉES.

Revêtements de la porte du four

- A l'aide de gants isolants, décrochez les portes du four en faisant bien attention et les poser sur un torchon pour protéger l'émail. Ceci étant fait, vous pouvez les nettoyer à l'aide d'une crème nettoyante ou d'une éponge imprégnée de savon. Ne faites pas tremper les portes dans l'eau car elles sont garnies d'un matériau d'isolation qui se trouvera endommagé s'il est mis en présence d'une humidité excessive.

Couvercles isolants

- ***Chrome*** Essuyez-les à l'aide d'un torchon humide savvoneux, puis faites-les briller à l'aide d'un torchon sec.
- ***Revêtements*** Les revêtements des couvercles isolants peuvent être nettoyés à l'aide d'une crème nettoyante ou d'une éponge savonneuse.

Fours et plaque de cuisson

- Utilisez une brosse métallique pour nettoyer la plaque de cuisson et enlevez les taches brûlées de liquide répandu.
- Dans le four principal, les débordements de liquide et les éclaboussures de graisse sont carbonisés à haute température ; brossez-les de temps en temps à l'aide d'une brosse métallique. N'utilisez pas de nettoyants de four.
- Le four du bas doit être nettoyé à la brosse ou au chiffon de temps en temps.

NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS DE FOUR

Accessoires

- Les accessoires de four tels que les plats à viande, les clayettes pleines, les clayettes de gril et les grills doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, faites-les tremper si nécessaire ; une éponge à récurer en nylon peut être utilisée.

NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE ET NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS CAUSTIQUES.

MAINTENANCE

Il est important de faire procéder à l'entretien de votre appareil une fois par an par un technicien de maintenance compétent. Il est recommandé de passer un contrat d'entretien régulier auprès d'un installateur agréé.

Dans le cadre d'une utilisation normale, un service annuel pour une chaudière/cuisinière doit être effectué par une personne compétente, en conformité avec les réglements en matière de sécurité des gaz.

ATTENTION: EN CAS DE DOUTE QUANT À UNE FUITE DE GAZ OU UNE PANNE ÉVENTUELLE, ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET CONTACTEZ VOTRE INSTALLATEUR AGRÉÉ LOCAL.

Un Rayburn est conçu pour être un appareil sous combustion continue. S'il est laissé éteint pendant quelque période que ce soit, laissez les portes entrouvertes pour permettre à l'air de circuler.

La cuisinière et la chaudière doivent toutes deux être éteintes, par l'utilisateur, la veille au soir avant l'opération d'entretien prévue, pour laisser l'appareil refroidir. IL N'EST PAS POSSIBLE DE FAIRE L'ENTRETIEN D'UN APPAREIL CHAUD. Pour éteindre la chaudière, tournez le bouton du thermostat de la chaudière sur 'O'.

Pour éteindre la cuisinière, tournez le bouton du thermostat de la cuisinière sur '●'.

FUITE DE GAZ OU PANNE

Si une fuite de gaz existe ou est soupçonnée d'exister, **IL FAUT ABSOLUMENT** isoler l'appareil de toute alimentation en gaz en coupant le gaz au niveau du compteur ou des robinets de gaz de l'appareil, et en coupant l'alimentation en électricité, **IL UNE FAUT PAS** utiliser l'appareil tant que votre installateur/technicien d'entretien n'a pas trouvé et rectifié la panne en question.

Vous **DEVEZ IMMÉDIATEMENT** prévenir votre installateur/technicien d'entretien ou la compagnie de gaz locale que vous soupçonnez la présence d'une fuite de gaz.

PANNE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil s'éteindra automatiquement jusqu'à ce que le courant soit rétabli, après quoi il se remettra en mode de fonctionnement sur le réglage dernièrement utilisé.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EN CAS DE DÉCHARGE DE COMBUSTION

A des fins de sécurité, un dispositif de sécurité en cas de décharge de combustion est monté sur l'appareil (D.S.D.C. Voir Fig. 3). Il ne se mettra en route qu'en cas de conditions défavorables au niveau du conduit de cheminée. Si l'interrupteur s'est déclenché, il faut le renfoncer pour le remettre à zéro. Au cas où ce problème persiste, contactez votre technicien local pour en déterminer la cause et la rectifier. Il est important de ne pas remettre à zéro plus d'une fois l'appareil car ce dispositif est destiné à indiquer un emcombrement au niveau du conduit de cheminée.

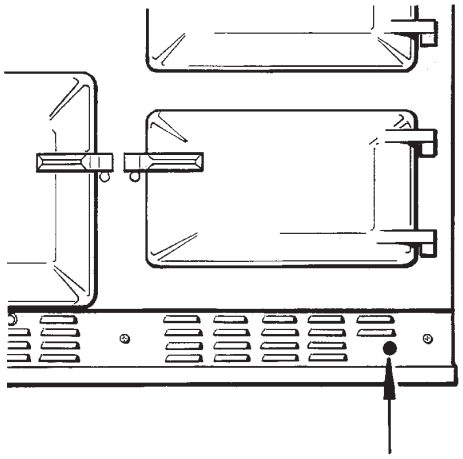


FIG. 3 DESN 511788

VOLETS D'AÉRATION

Les volets d'aération pour la combustion se situent sur les côtés gauche et droit du panneau inférieur du socle.

Ils ne doivent pas être encombrés de peluches (poussières domestiques, moutons, poils de chien, etc ...).

Ne pas bloquer l'arrivée d'air : le fonctionnement de votre appareil s'en trouverait sinon affecté.

VENTILATION

Veillez à ce que la ventilation permanente fournie pour le fonctionnement de votre Rayburn en toute sécurité et en toute fiabilité ne soit jamais bloquée.

Pour obtenir davantage de conseils ou de renseignements, contactez votre distributeur/fournisseur local

AGA a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit à tout moment de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et illustré.

Fabriqué par
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.rayburn-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com